



Common Market for Eastern and Southern Africa

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

COMESA 021 (2004) (French): Norme pour pes Dattes





BLANK PAGE





NORME HARMONISÉE DE COMESA

COMESA/DHS 021: 2004

Norme pour pes Dattes

RÉFÉRENCE: DHS 021: 2004

Avant-propos

Le marché commun pour l'Afrique australe orientale et (COMESA) a été établi en 1994 en tant que grouper économique régional se composant de 20 Etats membres après la signature du Traité de coopération. En chapitre 15 du Traité de COMESA, les Etats membres étaient conformes pour coopérer sur l'étalonnage et la garantie de la qualité au but de faciliter le mouvement plus rapide des marchandises et des services dans la région afin d'augmenter l'expansion de l'expansion commerciale et industrielle d'intra-COMESA.

On s'attend à ce que la coopération dans l'étalonnage résulte dans avoir uniformément harmonisé des normes. On s'attend à ce que l'harmonisation des normes dans la région ramène les entraves techniques au rade de T qui sont normalement produites quand des marchandises et les services sont échangés entre les Etats membres de COMESA dus aux différences dans des impératifs techniques. On s'attend à ce qu'également des normes harmonisées de COMESA résultent dans des avantages tels qu'une plus grande productivité et compétitivité industrielle, une production agricole accrue et une sécurité de nourriture, une exploitation plus raisonnable des ressources naturelles entre d'autres.

Des normes de COMESA sont développées par les experts en matière de COMESA en normes représentant les organismes nationaux de normalisation et d'autres dépositaires dans la région selon des procédures et des pratiques internationales. Des normes sont approuvées en circulant les normes harmonisées par projet définitif (FDHS) à tous les Etats membres pour une voix d'un mois. La prétention est que tous les problèmes controversables auraient été résolus pendant les étapes précédentes ou qu'un standard international ou régional étant adopté a été soumis par un procédé de développement conformé à la pratique internationale admise.

Les normes de COMESA sont sujettes à la revue, pour suivre des progrès technologiques. On s'attend à ce que donc des utilisateurs des normes harmonisées par COMESA s'assurent qu'ils ont toujours la dernière version des normes qu'ils mettent en application.

Cette norme de COMESA est techniquement équivalente à la norme d'International *CODEX STAN 143-1985.*

Une norme harmonisée par COMESA ne prétend pas inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de sa application correcte

NORME CODEX POUR LES DATTES

CODEX STAN 143-1985

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux dattes entières, avec ou sans noyaux, préparés en vue de leur commercialisation, conditionnées et prêtes à la consommation directe. Elle ne vise pas les autres modes de présentation, tels que les dattes en morceaux ou en pâte, ni les dattes destinées à une utilisation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par "dattes", on entend le produit préparé à partir des fruits sains du dattier (*Phoenix dactylifera* L.):

a) cueillis au stade de maturité approprié;
b) triés et nettoyés de façon à éliminer les unités défectueuses et les matières étrangères;
c) éventuellement dénoyautés et débarrassés du périanthe (cupule);
d) éventuellement séchés ou hydratés de manière à ajuster la teneur en eau;
e) éventuellement lavés ou pasteurisés; et
f) conditionnés dans des récipients de nature à en assurer la conservation et la protection.

2.2 Types variétaux

Les types variétaux sont classés comme suit:

a) **Variétés à sucre de canne** (renfermant essentiellement du saccharose) telles que les Deglet Nour et les Daglat Beidha (Deglet Beidha).

b) **Variétés à sucre inverti** (renfermant essentiellement du sucre inverti - glucose et fructose) telles que les Barhi, les Saïdi, les Khadrâwi, les Hallâwi, les Zahdi et les Sayir.

2.3 Modes de présentation

Les modes de présentation peuvent être classés comme suit:

a) dattes avec noyau, et
b) dattes dénoyautées.

2.4 Modes de présentation secondaires

Il s'agit des modes de présentation suivants:

a) **Pressées** - dattes comprimées en couches par un procédé mécanique;

b) **Non pressées** - dattes non agglomérées ou conditionnées sans avoir été comprimées par un procédé mécanique;

c) **En branchettes** - dattes encore fixées sur un brin de régime.

2.5 **Classement en fonction du calibre** (facultatif)

Les dattes peuvent être calibrées d'après le tableau ci-après:

a) **Dattes avec noyau**

Calibre	Nombre de dattes par 500 g
Petites Moyennes Grosses	Plus de 100 Entre 80 et 100 80 ou moins

b) **Dattes dénoyautées**

Calibre	Nombre de dattes par 500 g
Petites Moyennes Grosses	Plus de 110 Entre 90 et 110 90 ou moins

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients facultatifs

Sirop de glucose, sucres, farine, huiles végétales.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Spécifications générales

Les fruits utilisés et les méthodes appliquées doivent être tels que le produit fini possède la couleur et la saveur caractéristiques de la variété et du type employés, ait un degré de maturité suffisant, soit exempt d'insectes et d'oeufs d'insectes et d'acariens vivants et réponde en outre aux spécifications ci-après:

a) **Teneur en eau** **Maximum**

Variétés à sucre de canne	26 %
Deglet Nour	30 % (non traitées conformément à 2.1 d), e))
Variétés à sucre inverti	30 %

b) **Calibre (minimum)**

Dattes avec noyau	4,75 g
Dattes dénoyautées	4,0 g

c) Noyaux (dans la présentation dénoyautée) — Deux noyaux ou 4 fragments de noyaux pour 100 dattes

d) **Impuretés minérales** — 1 g/kg

3.2.2 **Définition des défauts**

a)	**Tachées**	Dattes présentant des marques, des défauts de coloration, brûlées par le soleil, présentant des taches noires, atteintes de mélanose ou présentant des anomalies analogues dans l'aspect extérieur qui affectent une surface globale supérieure à celle d'un cercle de 7 mm de diamètre.
b)	**Endommagées**	(Dattes avec noyau seulement) - dattes dont la peau a été écrasée et/ou déchirée, laissant le noyau exposé, à tel point qu'il nuit sensiblement à l'aspect visuel de la datte.
c)	**Immatures**	Dattes dont le poids peut être léger, la couleur claire, qui sont rabougries ou peu charnues et dont la consistance est nettement caoutchouteuse.
d)	**Non pollinisées**	Dattes qui n'ont pas été pollinisées et se présentant comme des fruits rabougris et immatures et dépourvus de noyau dans le cas des dattes non dénoyautées.
e)	**Souillées**	Dattes avec des incrustations de matières organiques ou inorganiques telles que souillures et sable et affectant une surface globale supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre.
f)	**Endommagées et contaminées par des insectes et des acariens**	Dattes endommagées par des insectes ou des acariens ou contaminées par des insectes ou des acariens morts, ou par des fragments d'insectes ou d'acariens ou par leurs déjections.
g)	**Fermentées**	Dattes dont les sucres ont été transformés en alcool et en acide acétique par des levures et des bactéries.
h)	**Moisies**	Dattes qui présentent des filaments de moisissures visibles à l'oeil nu.
i)	**Pourries**	Dattes en état de décomposition et dont l'aspect est particulièrement inadmissible.

3.2.3 **Tolérances de défauts**

Les tolérances maximales pur les défauts définis à l'alinéa 3.2.2 s'établissent comme suit:

Au total 7 % en nombre de dattes présentant des défauts a)
Au total 6 % en nombre de dattes présentant des défauts b), c) et d)
Au total 6 % en nombre de dattes présentant des défauts e) et f)
Au total 1 % en nombre de dattes présentant des défauts g), h) et i),

3.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité énoncés dans la norme:

a) s'il ne contient pas d'insectes vivants; et

b) si le sous-échantillon prélevé conformément aux dispositions des Sous-échantillons pour examen et essai (Codex Alimentarius Volume 13) répond aux spécifications générales de l'alinéa 3.2.1 et ne présente pas de défauts en proportion supérieure aux tolérances fixées aux alinéas 3.2.2 et 3.2.3, toutefois, en ce qui concerne les spécifications de calibrage, 5 % en nombre de dattes (5 sur 100) peuvent avoir un poids inférieur au minimum spécifié.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

			Concentration maximale
4.1	Glycérol	}	Limitée par les BPF
4.2	Sorbitol	}	(voir alinéa 3.1.1)

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2 (1985) Codex Alimentarius Volume 1) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables au produit.

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.

5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;

- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et

- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible, sans que celui nuise à la qualité, et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l’étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991) Codex Alimentarius Volume 1), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.1 **Nom du produit**

7.1.1 Le nom de l'aliment doit être "dattes" ou "dattes enrobées de sirop de glucose".

7.1.2 Le mode de présentation doit être indiqué comme suit: "dénoyautées" ou "avec noyau", selon le cas.

7.1.3 Le nom du produit peut également comprendre le nom du type variétal tel que "Hallawi", "Saher", "Khadhrawi", "Daglat Noor", Barhee", ou autres; le mode de présentation secondaire ("pressées" ou "non pressées"); le calibre ("petites", "moyennes", ou "grosses").

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir aussi Codex Alimentarius Volume 13.

8.1 **Dispositions spéciales d'échantillonnage pour les dattes**

8.1.1 **Echantillon global**

Prendre au hasard deux paquets au moins dans chaque portion de 1 000 kg du lot. Extraire de chaque paquet un échantillon de 300 g, et en tout état de cause une quantité suffisante pour obtenir un échantillon brut de 3 000 g au minimum. Utiliser l'échantillon brut pour vérifier minutieusement la possibilité d'infestation par des insectes vivants et la propreté générale du produit avant de l'inspecter pour s'assurer qu'il répond aux autres dispositions de la norme.

8.1.2 **Sous-échantillons pour examen et essai**

Mélanger soigneusement l'échantillon global et prélever au hasard, en différents endroits, de petites quantités afin de déterminer:

La teneur en eau	- 500 g
Le nombre de noyaux (dattes dénoyautées)	- 100 dattes
Le nombre de défauts spécifiés et le calibre	- 100 dattes